BRITANIA

Panela Elétrica de Arroz 2

Manual de Instruções e Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

03/08 336-05/00 072561 REV0

RECEITAS

14.RISOTO DE CAMARÃO

Ingredientes

200 g de camarão

Suco de ½ limão

1 dente de alho picado

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

150 g de arroz arbóreo

½ xícara (chá) de vinho branco

1 colher (chá) de açafrão

2 xícaras de caldo de legumes

½ xícara de manteiga

½ xícara de queijo parmesão ralado

Pimenta-do-reino e sal a gosto

Modo de preparo

Limpar os camarões e temperá-los com sal, suco de limão, alho e pimenta-do-reino. Reservar.

Na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia aquecer o azeite e dourar a cebola. Acrescentar o arroz e mexer bem. Adicionar o vinho branco e mexer até evaporar. Misturar o açafrão e juntar aos poucos o caldo de legumes. Um pouco antes de o arroz ficar pronto, acrescentar os camarões, desligar a Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia quando os camarões estiverem cozidos e o arroz ficar cremoso.

Acrescentar a manteiga, o queijo parmesão e a salsa picada. Servir em seguida.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as recomendações a seguir. O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico (5), no plugue (7) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma voltagem. Retirar o plugue (7) da tomada elétrica depois de usar o aparelho. Nunca ligar, usando tomadas múltiplas (“Ts” ou benjamins), com outros aparelhos ao mesmo tempo que a panela elétrica.

•Não tocar nas superfícies aquecidas.

•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, não mergulhar o plugue (7), o cordão elétrico (5) ou o corpo do aparelho (9) em água ou em outros líquidos.

•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

•Sempre retirar o plugue (7) da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixar a panela esfriar antes de retirar ou instalar a tigela com revestimento antiaderente (3) e antes de limpá-la.

•Não deixar o cordão elétrico (5) pender de bordas de mesas ou perto de superfícies aquecidas.

•Usar sempre a tigela com revestimento antiaderente (3) original e não submetê-lo a choques ou batidas.

•Não usar esta panela elétrica para cozinhar alimentos ácidos ou alcalinos. Também não utilizá-la para fins diferentes daqueles a que se destina.

•Não usar a panela ao ar livre.

•Não colocar o aparelho perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou perto de fornos aquecidos.

•Assegurar-se de manter sempre limpo e sem gotas de água, poeira, grãos de arroz ou outras sujeiras o espaço entre a tigela com revestimento antiaderente (3) e a placa de aquecimento (resistência). Caso contrário a panela não irá funcionar corretamente e, em casos mais graves, seus componentes poderão queimar.

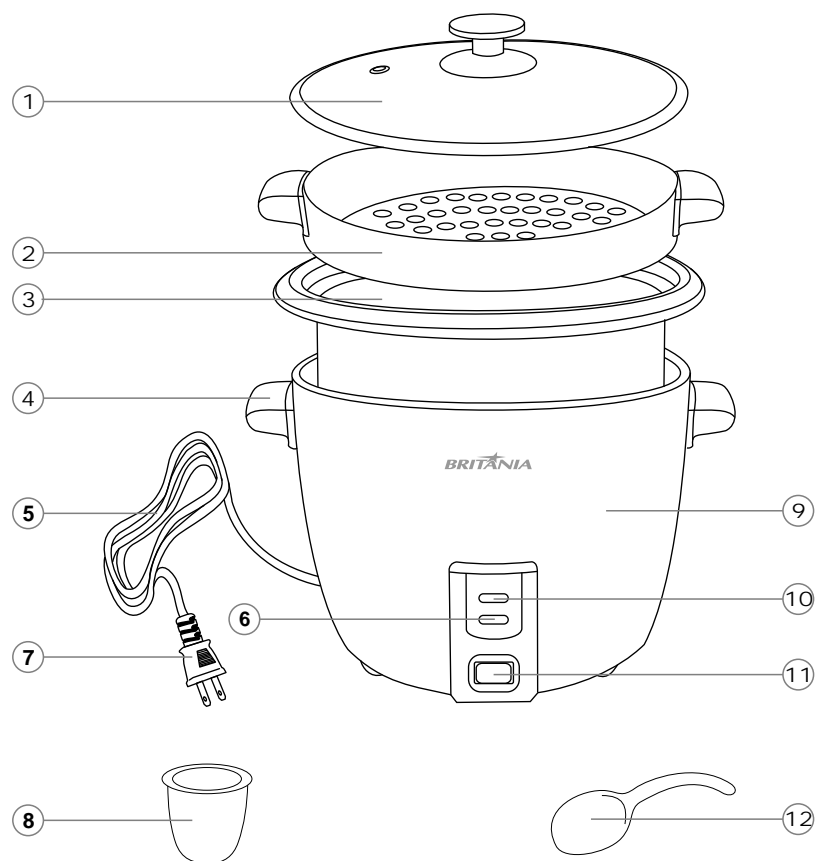
•Não inclinar a tigela com revestimento antiaderente (3). Se isto acontecer, o fundo não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências irão se queimar.

•Guardar estas instruções para futuras consultas.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

1.Tampa em vidro temperado
2.Bandeja perfurada com alças
3.Tigela com revestimento antiaderente
4.Alça laterais
5.Cordão elétrico
6.Luz indicadora de funcionamento
7.Plugue
8.Copo dosador
9.Corpo do aparelho
10.Luz indicadora de aquecimento
11.Alavanca Cozinhar
12.Espátula

RECEITAS

13.TORTA DE ARROZ-DOCE

Ingredientes

DO ARROZ-DOCE

3 xícaras de água

1 xícara de arroz

1 pau de canela

2 cravos

½ xícara de leite

½ xícara de leite condensado

½ xícara de creme de leite sem soro

DA MASSA

350 g de paçoquinha

2 colheres (sopa) de leite

PARA SALPICAR

1 colher (sopa) de raspas de casca de limão

Modo de preparo

DO ARROZ-DOCE

Na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia, colocar a água e o arroz com as especiarias (cravo e canela). Quando estiver quase seco retirar as especiarias. Acrescentar o leite, o leite condensado e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 5 minutos, mexer às vezes para não grudar no fundo da panela. Desligar a Panela e retirar o arroz. Misturar o creme de leite e reservar.

Modo de preparo

DA MASSA

Em um recipiente, esfarelar a paçoquinha, juntar o leite e misturar até formar uma farofa úmida.

Forrar o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível, pressionar bem. Espalhar o arroz-doce, salpicar com raspas de casca de limão e levar à geladeira até ficar firme.

RECEITAS

11.SUFLÊ DE ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia

½ xícara de leite

1 ovo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 colher (chá) de fermento em pó

2 claras em neve

Modo de preparo

Aquecer o forno a 200ºC. No liquidificador bater o queijo, a margarina, o arroz, o leite e o ovo. Temperar com sal e pimenta, polvilhar a salsa.

Transferir a mistura para uma tigela, juntar o fermento e as claras em neve.

Untar quatro *ramequins* com um pouco de margarina, distribuir o suflê e levar ao forno durante 30 minutos ou até dourar.

12.FAROFA DE ARROZ

Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

300 g de abóbora descascada e ralada

1½ xícara de azeitona verde picada

2 xícaras de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia

1 xícara de farinha de milho

Sal, pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela aquecer a margarina, o azeite e refogar a cebola. Colocar a abóbora e refogar por 5 minutos. Misturar a azeitona, o arroz e a farinha de milho. Temperar com o sal, a pimenta e a salsa. Misturar bem e servir.

INSTRUÇÕES DE USO

1.Ligar o plugue (7) à tomada elétrica. A luz indicadora de aquecimento (10) irá acender.

2.Colocar o arroz na tigela com revestimento antiaderente (3). Usar as marcas da parte interna da tigela para ajustar o nível de água. Por exemplo, para cozinhar 6 xícaras de arroz, colocar o arroz lavado na tigela com revestimento antiaderente (3) e adicionar água até o nível 6.

Notas:

Como estas marcas representam níveis padronizados, o usuário poderá variar a quantidade de água à sua escolha. Não esquecer de limpar e secar a superfície externa da tigela com revestimento antiaderente (3) antes de colocá-lo dentro da panela.

Não retirar a tigela com revestimento antiaderente (3) enquanto estiver cheio de água.

3.Pressionar a alavanca Cozinhar (11) da panela para iniciar o cozimento.

4.Durante o cozimento do arroz, a luz indicadora de funcionamento (6) ficará acessa.

5.Quanto o arroz estiver cozido, a panela irá desligar automaticamente. A luz indicadora de funcionamento (6) apagará e a luz indicadora de aquecimento (10) irá acender. Deixar a tampa em vidro temperado (1) fechada por mais de 10 minutos para que o arroz fique completamente cozido.

6.Retirar o plugue (7) da tomada elétrica se não for necessário manter o arroz aquecido. Caso contrário, o arroz será conservado quente e a luz indicadora de aquecimento (10) permanecerá acesa.

7.Bandeja perfurada com alças (2): o usuário poderá usar esta bandeja para preparar alimento no vapor durante o cozimento do arroz. Se o usuário desejar preparar alimentos no vapor, sem arroz, derramar um pouco de água na tigela com revestimento antiaderente (3) e seguir as instruções 2 a 4 acima. A panela irá se desligar automaticamente quando toda a água tiver sido evaporada.

Cuidado: Durante o preparo de alimentos, a panela produz vapor a altas temperaturas. Tomar cuidado para não se queimar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: Sempre retirar da tomada elétrica o plugue (7) da panela e deixá-la esfriar totalmente antes de limpá-la. Não mergulhar a panela em água ou outros líquidos.

Nunca usar solventes ou benzeno, esponjas metálicas, escovas de plástico, detergentes fortes, alvejantes ou tecidos contendo substâncias químicas para limpar a sua panela.

1.Colocar a tigela com revestimento antiaderente (3) e a tampa em vidro temperado (1) na água. Usar uma esponja macia para limpá-los e enxugá-los bem.

Nota: Tomar cuidado para limpar totalmente a tigela com revestimento antiaderente (3) depois de ter usado sal de cozinha. Caso contrário poderá haver corrosão. Manusear a tigela com revestimento antiaderente (3) com cuidado. Nunca deformá-lo.

2.Usar um tecido umedecido para retirar partículas de alimento que estejam coladas ao corpo do aparelho (9).

3.Limpar o corpo do aparelho (9) com um pano umedecido em detergente. Enxugar em seguida, removendo todo o detergente.

4.Manter o cordão elétrico (5), o plugue (7) e seu painel de controle sempre secos e limpos. Caso contrário, poderão ocorrer acidentes.

5.Limpar a placa de aquecimento e o elemento regulador de temperatura com um pano úmido bem torcido. O cozimento do arroz poderá ser afetado se houver grãos de arroz ou fragmentos de alimentos sobre a placa. O usuário poderá também usar uma colher de madeira para limpá-la.

IMPORTANTE

Seguem abaixo, algumas medidas aproximadas para preparar receitas com arroz.

Medidas de Arroz (Copo dosador)	Escala/Nível de água	Tempo para preparo* Minutos (Aproximadamente)
4	4	25-30
6	6	35-40
7	7	35-40

*O TEMPO DE PREPARO PODE VARIAR DEPENDENDO DOS INGREDIENTES ACRESCENTADOS NA RECEITA.

Exemplo de medida:
1 medida de arroz cru = 2 xícaras de arroz cozido

Capacidade:
7 xícaras de arroz (cru)

Copo dosador:
160 mL

Equivalência em litros de água:
- Nível 4 = 8 copos = 1280 L
- Nível 6 = 12 copos = 1920 L
- Nível 7 = 14 copos = 2240 L

RECEITAS

9. ARROZ COM LEGUMES

Ingredientes

1 xícara (chá) arroz

1 xícara (chá) de legumes em cubos (cenoura, vagem, ervilhas frescas, brócolis, etc.)

2 ½ xícaras (chá) de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Ferver a água, com os legumes e o sal. Quando a água estiver fervendo, juntar o arroz e mexer de vez em quando até finalizar o cozimento.

10. ALMÔNDEGAS DE ARROZ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz cozido na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia

1 ovo

2 colheres (sopa) de queijo ralado

250 g de carne moída

2 colheres (sopa) de salsinha

Sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de óleo

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia, colocar, em uma tigela, o arroz, o ovo, o queijo ralado, a carne moída, a salsinha e acertar o sal.

Misturar bem até formar uma massa homogênea.

Fazer pequenas almôndegas (bolinhas) com o arroz cozido frio e passar pela farinha de trigo. Aquecer o óleo e fritar as almôndegas aos poucos.

Fritar devagar para cozinhar por dentro.

7.ARROZ TRADICIONAL

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz

1 colher (sopa) de cebola ralada misturada com alho amassado

1 colher (sopa) de óleo

2½ xícaras (chá) de água

Modo de preparo

Refogar, na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia, a cebola e o alho no óleo quente. Acrescentar a água e esperar ferver. Acrescentar o arroz e aguardar o cozimento.

8. ARROZ A MARINHEIRO

Ingredientes

2 copos de arroz (de preferência, arbóreo, italiano)

250 g de vôngole

250 de mexilhões

500 g de camarões pequenos, limpos e descascados

250 g de um bom peixe de mar, sem espinhas, picado

250 g de lulas, previamente cozidas e picadas (reserve a água do cozimento)

120 g de ervilhas frescas ou congeladas

150 g de cogumelos fatiados

½ pimentão vermelho, em rodelas

2 colheres (sopa) de açafrão

1 colher (sopa) de molho de pimenta

Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhar em uma panela separada as lulas (reservar a água do cozimento).

Colocar todos os ingredientes na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia com a água do cozimento das lulas.

Acrescentar mais água se necessário. Deixar cozinhar e sempre mexer até o final do cozimento para que os ingredientes não grudem no fundo da panela.

1.ARROZ INTEGRAL

Ingredientes

1 xícara de arroz integral

2 xícaras de água

Modo de preparo

Depois de escolhido, lavar e escorrer bem o arroz. Colocar na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia 1 xícara de arroz integral com 2 xícaras de água e uma pitada de sal.

Tampar a Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia e deixar agir por aproximadamente 28 minutos.

Dica: Esta receita prepara o arroz integral “ao ponto”. Se preferir o arroz mais cozido, acrescentar mais água.

2.ARROZ À GREGA

Ingredientes

2 cenouras médias

1 cebola pequena

150 g de vagem ou ervilha fresca

1 pimentão vermelho

1 folha de louro

4 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água fervente

Sal e pimenta-do-reino

100 g de presunto (opcional)

100 g de azeitonas verdes (opcional)

100 g de uvas passas (opcional)

Modo de preparo

Lavar muito bem o arroz, deixar escorrer e secar. Lavar bem a cenoura, cortar em cubos pequenos ou ralar utilizando o lado grosso do ralador. Eliminar as sementes do pimentão e cortar em cubinhos. Cortar as vagens em fatias finas. Picar bem a cebola. Refogar no óleo a cebola até ficar transparente.

Juntar os legumes picados e refogar por 2 minutos, colocar o arroz e misturar bem, adicionar a água, a folha de louro e o sal. Tampar a Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia e cozinhar o arroz até secar bem a água.

3.ARROZ QUATRO QUEIJOS

Ingredientes

350 g de arroz cozido

1 xícara de molho branco

1 xícara de creme de leite

1 colher (sopa) de queijo gorgonzola amassado

1 colher (sopa) de requeijão

2 colheres (sopa) de mozzarella picada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Após cozinhar o arroz na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia (ver receita Arroz Tradicional), lavar a tigela com revestimento antiaderente e aquecer o molho branco e o creme de leite. Acrescentar os queijos, reservando metade do parmesão e deixar ferver até derreter bem.

Misturar o arroz ao molho, passar para um refratário e polvilhar o restante do parmesão.

Dica: Se preferir, levar ao forno quente para gratinar.

4.ARROZ-DOCE

Ingredientes

5 xícaras de água

2 xícaras de arroz

3½ copos de leite

½ xícara de leite condensado

½ xícara de açúcar

Cravo e canela a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia colocar a água e o arroz.

Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite e deixar o arroz cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexer sempre para não grudar no fundo da panela.

Adicionar o leite condensado e o açúcar. Mexer sempre até atingir o ponto de cozimento desejado, acrescentar os cravos e polvilhar com canela.

5. ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes

3 xícaras de arroz

6 xícaras de água

Temperos: cheiro verde, cebola e alho

300 g de charque (carne de sol)

Óleo e sal a gosto

Modo de preparo

Cortar o charque em cubinhos, tostá-los na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia em óleo e acrescentar o tempero verde. Em seguida, acrescentar a água. Deixar ferver e colocar o arroz.

Colocar sal (se necessário, pois o charque já é salgado) e deixar ferver até secar a água.

Dica: Se preferir o charque mais macio, cozinhe-o antes de preparar a receita.

6. ARROZ COLORIDO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho picados

½ cebola picada

2 copos de arroz

1 cenoura média cortada em cubos pequenos

1 batata grande cortada em cubos pequenos

4 copos de água

Sal a gosto

Modo de preparo

Na Panela Elétrica de Arroz 2 Britânia, colocar o óleo e dourar o alho e a cebola. Juntar o arroz, a cenoura, a batata e a água. Deixar cozinhar até secar a água.

Dica: Para deixar seu arroz ainda mais colorido, acrescentar milho e ervilhas.